



PÉTRIN À SPIRALE DM-10

Cuve et tête fixes. Capacité: 5 Kg de farine



SPÉCIFICATIONS

- Capacité de la cuve: 10 l
- Capacité par opération : 8 Kg.
- Contenance en farine (60 % eau): 5 Kg
- Puissance totale: 370 W
- Dimensions de la cuve: 260 mm x 200 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 280 mm
- ✓ Profondeur: 540 mm
- ✓ Hauteur : 550 mm

Poids net: 36 Kg

Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée

350 x 600 x 750 mm

Poid brut: 47 Kg.

MODÈLES DISPONIBLES

5501100 Pétrin à spirale DM-10 230-400/50/3

5501101 Pétrin à spirale DM-10 230-400/60/3

5501105 Pétrin à spirale DM-10 230/50/1

5501106 Pétrin à spirale DM-10 220/60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Roues avec frein.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 10 litres, une vitesse et tête et cuve fixes.

Pétrin à spirales spécialement indiqués pou des pâtes dures (pizza, pain, ...)

- ✓ Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayure facile à nettoyer.
- ✓ Les matériaux en contact avec les aliments sont entièrement en acier inox (cuve, spirale, brise-pâte).
- ✓ Protection de la cuve en polycarbonate transparent conforme à la norme EN-453.

INCLUS

- ✓ Une vitesse.
- ✓ Cuve et tête fixes.



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE

fiche commerciale
mise à jour 09/06/2020